Варенье, джем, повидло

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге мы собрали для Вас рецепты джемов, варений, повидла, желе и других заготовок ягод и фруктов на зиму. Сладкие домашние заготовки могут быть и самостоятельным десертом к столу, дополнять другие блюда и служить начинками для выпечки. Остается только освоить технологию их приготовления, т. е. следовать всем советам и рекомендациям, сопровождающим каждый рецепт, – и успех Вам обеспечен.

- Илья Мельников
  - Варенье
    - Варенье из яблок
    - Варенье из груш
    - Варенье из груш
    - Варенье из вишен с косточками
    - Варенье из вишен без косточек
    - Варенье из черешни
    - Варенье из слив
    - Варенье из алычи без косточек
    - Варенье из алычи с косточками
    - Варенье из клубники
    - Варенье из земляники
    - Варенье из черной смородины
    - Варенье из малины
    - Варенье из крыжовника
    - Варенье из красной рябины
  - Джем
    - Джем из яблок
    - Джем из груш
    - Джем из слив
    - Джем из малины
    - ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ
    - Джем из клубники
    - Джем из крыжовника
    - Джем из черной смородины
    - Джем из клубники с красной смородиной
    - Джем вишневый с крыжовником
    - Джем вишневый с красной смородиной
    - Джем из ежевики
    - Джем из брусники
    - Джем из брусники с яблоками
    - Джем из черной смородины по-шотландски

- Джем из тыквы
- Повидло
  - Повидло из груш
  - Повидло из яблок
  - Повидло из вишен
  - Повидло сливово-яблочное
  - Повидло из слив
  - Повидло из алычи
  - Повидло из черной смородины
  - Повидло из клубники
  - Повидло из красной рябины
  - Повидло вишнево-яблочное
  - Повидло из шиповника
  - Повидло из калины и рябины

Илья Мельников
Варенье, джем, повидло

Варенье

Варенье из яблок

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают дольками толщиной 20 мм. Для того, чтобы дольки не потемнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты. Для получения раствора необходимо взять на 1 л воды 1 г кислоты. Затем дольки яблок бланшируют в кипящей воде не более 10 минут, после чего охлаждают в холодной воде. Яблоки с нежной мякотью нужно бланшировать 6 минут в сахарном сиропе 30% концентрации при температуре 85 градусов.

Приготовление сиропа.

Для приготовления сиропа нужно взять 340 г сахара и 790 г воды на 1 л сиропа. Воду, в которой бланшировались яблоки, фильтруют и на ней готовят сахарный сироп 50%-ной концентрации (на 1 л сиропа 600 г воды и 600 г сахара), горячим (80 градусов) сиропом заливают яблоки, сложенные в эмалированный таз и выдерживают перед первой варкой 6 часов.

Варят варенье в 4 приема. На 1 кг яблок берут 1,5 кг сахара. Сахар, который остался после приготовления сиропа, делят на четыре части и добавляют в начале каждой варки в виде сиропа 60%-ной концентрации. Для того, чтобы приготовить этот сироп, нужно взять 780 г сахара и 520 г воды на 1 л сиропа. Перед первой варкой дольки откидывают на дуршлаг, в сироп добавляют четвертую часть сиропа 60%-ной концентрации и уваривают 10 минут. В конце уваривания в кипящий сироп помещают откинутые дольки, таз снимают с огня и оставляют на 8 часов. Таким же образом проводят вторую, третью и четвертую варки. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 102 градуса, в конце второй – 103, в конце третьей – 104. В конце четвертой варки варенье уваривают до готовности.

Готовность варенья определяют так: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово.

Если варенье расфасовывают с герметической укупоркой, то в конце четвертой варки температура кипения должна быть 105 градусов. Горячее варенье расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Если варенье расфасовывать без герметической укупорки, то температура кипения его в конце варки должна быть 108 градусов.

Варенье из груш

Для варенья нужно выбрать немного недозревшие груши с плотной тканью, так как мягкие груши развариваются и форма кусочков не сохраняется. Отобранные груши вымыть, очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, нарезать дольками, мелкие груши можно использовать целиком. Затем груши бланшируют в кипящей воде 10 минут и охлаждают.

До бланширования нарезанные груши держат в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды). Подготовленные дольки поместить в эмалированный таз или в кастрюлю и залить горячим сахарным сиропом 50%-ной концентрации (600 г воды и 600 г сахара на 1 л сиропа). Температура сиропа должна быть 80 – 85 градусов. Для сиропа взять воду, в которой груши бланшировались. В нее добавить сахар, прокипятить 10 минут, добавить лимонную кислоту из расчета 2 г на 1 л сиропа, профильтровать и вновь довести до кипения. После заливки груш сиропом выдержать 6 часов.

На 1 кг подготовленных груш взять 1,2 кг сахара. Из сахара, который остался после приготовления сиропа 50%-ной концентрации, приготовить сироп 75%-ной концентрации, для чего надо на 150 г сахара взять 50 г воды и добавить сироп частями перед каждой варкой. После первой заливки груш сиропом их выдерживают 8 часов, откидывают на дуршлаг или сито, в жидкость добавляют часть сиропа 75%-ной концентрации, уваривают 15 минут, помещают в кипящий сироп откинутые груши и вновь выдерживают 8 часов. Таким же образом проводят вторую и третью варки. При четвертой варке варенье уваривают до готовности. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 103 градуса, в конце второй – 103,5, третьей – 104,2, четвертой 105 градусов.

Готовое кипящее варенье выложить в сухие подогретые банки и закатать. Если варенье расфасовывают без закатки, то температура кипения сиропа в конце четвертой варки должна быть 108 градусов.

Варенье из груш
(с однократной варкой и засыпкой сахаром)

Для приготовления варенья нужно груши промыть, очистить и нарезать на дольки. Затем их пересыпать сахарным песком из расчета 800 г сахара на 1 кг груш и поставить на 6 часов в холодное место. Через 6 часов переложить их с сахаром в таз и варить, несколько раз помешивая. Примерно через час груши станут прозрачными. Их нужно охладить и расфасовать по банкам.

Варенье из вишен с косточками

Продукты: 1 кг вишен, 1 кг сахара.

В целые плоды сахар впитывается медленнее. В то же время для того, чтобы сохранить в ягодах витамины и получить красивую окраску варенья нужно стремиться к минимальному тепловому воздействию на ягоды. Поэтому лучше вишни наколоть иголкой и пробланшировать одну минуту при температуре 85 – 90 градусов. Затем залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 800 г сахара на 2 стакана воды, выдержать 3 часа и затем варить до готовности, добавив оставшееся количество сахара.

Варенье из вишен без косточек

Продукты: 1 кг вишен, 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Вишни перебрать, очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, удалить косточки, положить в посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать несколько часов до выделения сока. Затем ягоды переложить в таз и сюда же слить остатки сахара, смытые водой. Таз поставить на огонь и при постоянном помешивании довести содержимое до кипения. Варить на умеренном огне в один прием до готовности, снимая время от времени пену.

Варенье из черешни

Продукты: 1 кг черешни, 1 кг сахара.

Для приготовления варенья отобрать черешню как темных, так и светлых сортов, с плотной мякотью, крупную, сладкую, ароматную. Перезрелую черешню для варенья брать не нужно. Отобранные ягоды промыть. Если варенье варить без косточек, то их удаляют так же, как и у вишен: при помощи косточковыбивалок, шпильками, деревянной спицей. Если косточки оставлять, то ягоды нужно наколоть или пробланшировать при 90 градусах 3 минуты и охладить. Способы приготовления варенья из вишен пригодны и для черешни.

Варенье из слив

Сливы перебрать и промыть под струей врды из крана, удалить плодоножки. Крупные плоды с легко отделяющейся косточкой разрезать вдоль на две дольки и удалить косточки. Не бланшируют. Если у крупноплодных сортов слив косточки не отделяются, их бланшируют и делают продольный разрез. Сливы среднего размера и мелкие пробланшировать и наколоть булавкой. Бланшируют сливы 5 минут при температуре воды 80 градусов.

На 1 кг подготовленных слив взять 1 л сиропа, в котором должно быть растворено 1,2 кг сахара. Сахар добавлять не сразу, а частями в процессе варки. Сначала взять 900 г сахара и 1,5 стакана воды, сироп прокипятить, залить им подготовленные сливы и оставить на 5 часов. Затем довести на слабом огне до кипения и варить 5 минут, следя за тем, чтобы кожица на сливах не лопалась. Если плоды нежные, то их не доводят до кипения, а только прогревают 5 минут при температуре сиропа 90 градусов, затем выдержать 6 часов. В зависимости от состояния плодов их варят еще 2 – 3 раза по 7 минут с той же выдержкой. В предпоследнюю и последние варки перед закипанием добавить оставшийся сахар (0,5 кг на 1 кг плодов). Сливы без косточек нужно варить меньше.

Варенье из алычи без косточек

Для приготовления варенья из алычи нужно отобрать крупные плоды с желтой и нежной кожицей, удалить плодоножки и промыть холодной водой. Косточки вынимают заостренной деревянной палочкой, стараясь не повредить мякоть.

Приготовить сироп. Для приготовления сиропа на 1 кг алычи взять 1 кг сахара и 0,5 л воды. В таз с сиропом опустить подготовленные плоды и оставить на 2 – 3 часа. Затем варить на слабом огне до готовности, время от времени снимая пенку.

Варенье из алычи с косточками

Подготовленную алычу пробланшировать при температуре 80 градусов 3 минуты и охладить. Наколоть булавкой, залить горячим сахарным сиропом и оставить на 4 часа. Сироп приготовить из расчета 1,4 кг сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг алычи. Через 4 часа сироп слить, довести до кипения, прокипятить 15 минут и горячим залить плоды на 4 часа. Затем вновь слить сироп, прокипятить его 15 минут и вновь залить им плоды. После этого плоды варить до готовности 20 минут. Остывшее варенье расфасовать в банки.

Варенье из клубники

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпая послойно сахаром из расчета 1 кг на 1 кг ягод и выдержать 8 часов. После появления сока добавить воду (100 г на 1 кг ягод) и поставить таз на слабый огонь. Массу довести до кипения при частом и осторожном помешивании, чтобы не повредить целость ягод, варить 40 минут, затем кипящее варенье расфасовать в хорошо прогретые стеклянные банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Варенье из земляники

Продукты: 1 кг земляники, 1,2 кг сахара.

Ягоды земляники не могут лежать долго и быстро портятся, поэтому их нужно переработать в день сбора. Землянику варить трудно, так как ягода быстро разваривается. Землянику перед варкой нужно отсортировать по размеру и степени зрелости, хорошо промыть в холодной воде, просушить, разложив на столе на чистую ткань, а затем удалить чашелистики. Пересыпать ягоды сахаром (0,5 кг) и оставить в холодном месте на 5 часов для выделения сока. Выделившийся сок смешать с оставшимся сахаром, довести до кипения и варить сироп, не добавляя воды, затем опустить в сироп и варить их на слабом огне до готовности, снимая пену и время от времени встряхивая таз.

Варенье из черной смородины

Продукты: 1 кг смородины, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Для приготовления варенья нужно отобрать крупные и зрелые ягоды, обрезать плодоножки и кисти. Мелкие ягоды можно использовать для приготовления киселей и джемов. Отобранные ягоды тщательно промыть холодной водой и погрузить на 3 минуты в кипящую воду, затем залить горячим сахарным сиропом средней густоты, выдержать 3 часа, после чего варить до готовности.

Варенье из малины

Подготовленную малину поместить в эмалированный таз или кастрюлю, залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 800 г воды на 1 кг ягод и выдержать 3 часа. Затем сироп слить в другую посуду, прокипятить 7 минут и залить им малину. Таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп и снова поставить на огонь, варить при легком кипении до готовности. Готовое варенье в горячем виде разложить по банкам, закатать, поставить банки вниз горлышком и охладить.

Варенье из крыжовника

Для приготовления варенья необходимо не вполне спелый крыжовник очистить от плодоножек и цветоложа, протереть сухим полотенцем и наколоть иглой или булавкой каждую ягоду в нескольких местах, залить горячим сахарным сиропом и оставить ягоды на сутки. Для приготовления сиропа взять 1,5 кг сахара и 3 стакана воды на 1 кг ягод. Через сутки таз с сиропом и ягодами поставить на огонь и медленно нагреть до кипения. Кипятить 10 минут на слабом огне, затем сироп слить и уваривать отдельно. Ягоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, прокипятить еще 5 минут и снять с огня. Готовое варенье охладить, разложить в банки и закатать.

Варенье из красной рябины

Продукты: 1 кг ягод, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Варенье из рябины обладает хорошим вкусом и лечебными свойствами. Для приготовления варенья нужно отобранные плоды рябины перебрать, промыть в холодной воде, а для уменьшения горечи погрузить на 3 минуты в кипящий 3%-ный раствор поваренной соли, после чего плоды промыть в холодной воде. Подмороженную рябину бланшировать в растворе соли той же концентрации 2 минуты и промыть в холодной воде. Приготовить сироп из расчета 1 кг сахара, 2 стакана воды на 1 кг ягод. Плоды залить горячим сиропом и настаивать 6 часов, затем варить до готовности, снимая с огня 4 раза после закипания на 10 минут для охлаждения и удаления пены. Готовое варенье настаивать 12 часов, затем отделять плоды от сиропа и переложить в подготовленные банки. Когда варенье остынет, банки закрыть. Чтобы варенье из рябины сохранило цвет и для улучшения вкуса, в конце варки можно добавить лимонную кислоту из расчета 1 г на 1 кг сахара.

Джем

Джем из яблок

Для приготовления джема необходимо хорошо промыть, очистить от кожицы, а если кожица мягкая, то можно и не очищать, нарезать на тонкие дольки, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду из расчета 800 г на 1 кг яблок и проварить 10 минут. Проваренные яблоки залить горячим профильтрованным сиропом 75%-ной концентрации и уварить массу до готовности. Для приготовления сиропа взять 1,1 кг сахара и 360 г воды на 1 кг подготовленных яблок. Готовый горячий джем разложить в подогретые сухие банки, укупорить их и охладить.

Джем из груш

Для джема отобрать небольшие твердые груши, вымыть их, нарезать мелкими кусочками, удаляя сердцевину, уложить в эмалированный таз, послойно пересыпать сахаром из расчета 500 г на 1 кг подготовленных груш и оставить на 24 часа для того, чтобы выделился сок и груши впитали сахар. На следующие сутки таз поставить на огонь, добавить 2 г лимонных корочек, 2 гвоздички или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение часа груши становятся прозрачными и джем считается готовым. Горячий джем раскладывают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками и закатывают. Затем банки переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезать по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удалить косточки. В эмалированную кастрюлю или таз налить воду из расчета 3/4 стакана на 1 кг слив, выложить сливы, поставить на огонь и проварить 15 минут. После этого в кастрюлю добавить сахарный песок из расчета 1,1 кг на 1 кг слив. Сахар добавлять небольшими порциями, чтобы он лучше растворялся. После полного растворения сахара джем уварить до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Готовность джема определяют так: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, джем готов.

Горячий джем расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Джем из малины

Ягоды малины залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1 кг сахара и 430 г воды на 1 кг ягод. Подогреть до кипения и варить 15 – 17 минут. Джем из малины при варке не помешивают, чтобы не помять ягоды. За 2 минуты до конца варки добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и 3 г растворенного в воде желатина. Всплывшие зернышки снять ложкой или шумовкой.

Горячий джем расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Подготовленные ягоды земляники залить водой из расчета 1 стакан на 1 кг ягод, поставить на огонь и варить 5 минут с момента закипания. В кипящую массу добавить сахар из расчета 1 кг сахара на 1 кг ягод и варить 20 минут до готовности. При варке необходимо джем помешивать и снимать пену. Более длительная варка на сильном огне ухудшит окраску и вкус джема. За 3 минуты до готовности добавить 1 г лимонной кислоты для сохранения окраски джема.

Джем из клубники

Подготовленные ягоды погрузить в кипящий сахарный сироп, приготовленный из расчета 800 г сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленных ягод, уварить джем до готовности и в кипящем состоянии расфасовать в горячие сухие стеклянные банки. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Джем из крыжовника

Перебрать зрелые ягоды, удалить плодоножки, больные ягоды. Отобранный крыжовник промыть холодной водой, дать ей стечь, раздавить ложкой или пестиком, чтобы во время варки сахар пропитал его равномерно. Ягоды пересыпать сахаром из расчета 1,2 кг на 1 кг ягод, поставить на огонь и при постоянном помешивании варить до готовности.

Готовый джем расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Джем из черной смородины

Подготовленные ягоды пробланшировать 2 минуты в кипящей воде. Воды взять небольшое количество. После бланширования ягоды слегка раздавить деревянной ложкой или пестиком, чтобы они лучше пропитались сахаром, добавить сахар и воду из расчета на 1 кг ягод 1,4 кг сахара и 350 г воды. Массу хорошо перемешать, поставить на слабый огонь и варить до готовности, постоянно помешивая, не допуская пригорания.

Горячий джем расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Джем из клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, добавить измельченную на мясорубке красную смородину из расчета 400 г на 1 кг клубники и пересыпать сахаром. На 1 кг смеси взять 1 кг сахара. Поставить смесь на 14 часов, а затем проварить 10 минут. Клубнику извлечь, сироп продолжать варить, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, упадет шариком на дно. В готовое желе опустить клубнику и варить до готовности. Перед расфасовкой джем охлаждают. Если этого не сделать, то клубника соберется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов и пропастеризовать. Время пастеризации при температуре 85 градусов для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Джем вишневый с крыжовником

У подготовленных вишен удалить косточки и пропустить плоды через мясорубку. Измельченные вишни поместить в эмалированный таз, добавить воду из расчета 150 г на 1 кг плодов, поставить на огонь и проварить. Затем добавить сахар из расчета 1,1 кг на 1 кг плодов и варить массу до готовности, постоянно помешивая, не допуская пригорания. В конце варки в джем добавить сок крыжовника. Сок берут из расчета 150 г на 1 кг плодов.

Готовый джем расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Джем вишневый с красной смородиной

У подготовленных вишен удалить косточки и пропустить плоды через мясорубку. Измельченные вишни поместить в эмалированный таз, добавить воду из расчета 150 г на 1 кг плодов, поставить на огонь и проварить. Затем добавить сахар из расчета 1,1 кг на 1 кг плодов и варить массу до готовности, постоянно помешивая, не допуская пригорания.

Красную смородину отсортировать, удалить плодоножки и веточки, промыть и измельчить на мясорубке. Измельченную смородину поместить в эмалированный таз, добавить воду из расчета 100 г на 1 кг смородины и варить до загустения. В проваренные вишни добавить загустевшую смородину, смешать с сахаром и варить джем до готовности. На 1 кг вишен брать 0,6 кг красной смородины и 0,7 кг сахара.

Готовый горячий джем разлить в банки, накрыть лакированными крышками, закатать, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Джем из ежевики

Для приготовления джема необходимо брать спелые ягоды, очистить их от плодоножек, отобрать испорченные. Половину ягоды подогреть в горячей воде при температуре 90 градусов 3 минуты и сразу протереть через сито. Полученное пюре поместить в эмалированный таз, добавить воду из расчета 400 г на 1 кг ягод, поставить таз на огонь и прокипятить 5 минут. Затем в пюре добавить оставшуюся часть ежевики и сахар из расчета 1 кг на 1 кг ягод. Массу варить до готовности при непрерывном помешивании. Для того, чтобы получить джем более густой, в таз вместе со второй половиной ежевики и сахаром добавить нарезанные дольками яблоки. На 1 кг ежевики брать 200 г яблок.

Готовый горячий джем разлить в банки, накрыть лакированными крышками, закатать, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Джем из брусники

Для приготовления джема необходимо отобрать спелые ягоды, промыть их, дать воде стечь, отсортировать ягоды по степени зрелости, удалить листочки, недозрелую и испорченную бруснику и посторонние примеси. Затем в эмалированный таз налить воду из расчета 400 г на 1 кг ягод и варить на слабом огне до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на 1/3. Потом добавить сахар из расчета 800 г на 1 кг ягод и, постоянно помешивая, варить джем до готовности.

Джем из брусники с яблоками

Для приготовления джема взять яблоки кислых сортов, промыть их, дать воде стечь, очистить от кожицы, разрезать на дольки, очистить от семенного гнезда. В эмалированный таз налить воду из расчета 400 г на 400 г яблок и варить 8 минут, после чего яблоки протереть через сито вместе с водой, в которой они варились. Полученное яблочное пюре поместить в эмалированный таз, добавить бруснику из расчета 600 г на 400 г яблок и сахар из расчета 1,5 кг на 1 кг смеси брусники и яблок. Смесь подогреть и варить на слабом огне до готовности, постоянно помешивая. Готовый горячий джем разлить в нагретые сухие банки, закатать и охладить.

Джем из черной смородины по-шотландски

Продукты: черная смородина 1,4 кг, вода 1,4 л, сахар 2 кг, масло сливочное 25 г.

Подготовленные ягоды поместить в скороварку. Налить воду и кипятить на медленном огне под крышкой 20 минут. Затем засыпать сахар и кипятить на сильном огне до готовности, т. е. до загустения. Когда джем будет готов, положить в него масло и оставить на 10 минут в закрытой посуде. Когда остынет, разлить в сухие прогретые банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками и закатать.

Джем из тыквы

Продукты: тыква 4 кг, сахар 1 кг, вода 400 г, корица, гвоздика, лимонная кислота.

Для приготовления джема очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать ломтиками или натереть на крупной терке и варить в три приема по 7 минут. Затем отцедить и сложить в кипящий густой сироп. Варить, пока джем не приобретет необходимую густоту. Ароматизировать джем корицей и гвоздикой, которые добавить перед лимонной кислотой. Когда джем остынет, расфасовать его в банки.

Повидло

Повидло из груш

Для приготовления повидла необходимо отобрать спелые груши, промыть их, дать воде стечь, нарезать дольками и удалить семенное гнездо. Подготовленные груши поместить в сетку для бланширования или в паровую соковарку. В первом случае в кастрюлю наливают 3 стакана воды, ставят сверху сетку с дольками груш, накрывают крышкой и тушат на слабом огне до полного размягчения. Разваренные груши затем нужно протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре поместить в эмалированный таз и уварить до уменьшения первоначального объема в два раза, затем, постоянно помешивая, добавить небольшими порциями сахар из расчета 0,5 кг на 1 кг пюре и варить до готовности.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло из яблок

Для приготовления повидла лучше брать осенние и зимние сорта яблок. Яблоки промыть, нарезать на половинки, положить в эмалированную кастрюлю, добавить 250 г воды и прокипятить 15 минут, пока яблоки не разварятся. Затем яблоки протереть через сито или дуршлаг и полученное пюре переложить в таз и нагреть на слабом огне до кипения. Время от времени пюре необходимо помешивать. После того, как пюре прокипит 10 минут, всыпать сахар из расчета 800 г сахара на 1 кг пюре, потом варить до готовности. Если необходимо получить повидло, которое режется ножом, сахара берут меньше – 600 г на 1 кг пюре. Готовое повидло обычно уваривается на 1/3 первоначального объема. Его расфасовывают горячим в банки и стерилизуют. Время стерилизации для банок 0,5 л 20 минут, 1 л 30 минут. Сильно уваренное повидло можно не стерилизовать. Его расфасовывают горячим в банки и дают остыть, затем их укупоривают.

Повидло из вишен

Для приготовления повидла вишни необходимо промыть, удалить плодоножки и косточки, добавить немного воды и при непрерывном помешивании варить в кастрюле или тазу до тех пор, пока объем уменьшится на четверть и масса загустеет. К концу варки в повидло добавить сахар из расчета 100 г на 1 кг зрелой вишни. Варку закончить, когда капля повидла на холодном блюдце застынет и не будет расплываться. Горячее повидло разлить в нагретые банки, их укупорить и охладить.

Повидло сливово-яблочное

Из одного сливового пюре трудно приготовить повидло плотной консистенции, поэтому для получения густого повидла к сливовому пюре можно добавить 30% яблочного. Для этого на 1 кг сахара нужно взять 1,3 кг смеси пюре. Сначала смесь 15 минут уваривать, затем, постепенно добавляя сахар, непрерывно помешивая, варить повидло до готовности. Готовность определяют следующим образом: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, повидло готово.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло из слив

Для приготовления повидла необходимо перебрать зрелые и перезрелые сливы, промыть их в холодной воде, разрезать на половинки, удалить косточки и поврежденные места. Затем варить их на умеренном огне, добавив воду из расчета 1 стакан на 1 кг слив. Когда повидло немного уварится, добавить в него сахар из расчета 200 г на 1 кг слив и варить до готовности.

Повидло из алычи

Повидло можно приготовить как из свежего пюре, так и из консервированного. Для приготовления пюре алычу бланшируют в паровой соковарке до полного размягчения, а затем протирают через сито. Пюре помещают в эмалированный таз, варят 15 минут, а затем, добавляя небольшими порциями сахар, непрерывно помешивая, варят до готовности. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 1 кг пюре.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло из черной смородины

Для приготовления повидла необходимо свежесобранную смородину перебрать, промыть, отделить от кистей и веточек, размять пестиком или деревянной ложкой и полученную массу протереть через дуршлаг или сито. Пюре уварить в эмалированной кастрюле или тазу, добавив 600 г сахара на 1 кг протертой смородины. Варить при сильном кипении.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло из клубники

Отобрать спелую клубнику, промыть холодной водой, дать воде стечь, обсушить. Затем подготовленные ягоды протереть через сито и проварить в собственном соку 7 минут, добавив сахар из расчета 750 г на 1 кг ягод. Протертые ягоды поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить, постоянно помешивая 25 минут.

Готовое повидло расфасовать горячим в сухие подогретые банки, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой температурой 75 – 80 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах банок 0,5 л 25 минут, 1 л 30 минут. После обработки банки закатать, накрыть тканью и охладить.

Повидло из красной рябины

Для того, чтобы сварить повидло, нужно приготовить пюре. Для приготовления пюре спелые ягоды рябины необходимо промыть в холодной воде, поместить в эмалированный таз, налить воду, чтобы она покрыла ягоды и прокипятить на небольшом огне до размягчения. Горячую размягченную рябину протереть через эмалированный дуршлаг или сито из нержавеющей стали. Полученное пюре вместе с соком поместить в эмалированный таз, нагреть до кипения, добавить сахар из расчета 1 кг на 1 кг пюре и варить, постоянно помешивая, до готовности.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Повидло вишнево-яблочное

Для того, чтобы получить густое повидло, к вишневому пюре добавляют 40% пюре из свежих яблок. Для варки повидла необходимо приготовить смесь из расчета: 150 г вишневого пюре, 500 г яблочного, 1 кг сахара. Смесь варить до готовности, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Если нужно получить более густое повидло, количество сахара уменьшают до 600 г на 1 кг пюре.

Уваренное повидло расфасовать в сухие прогретые банки, герметически их укупорить и охладить. Густое повидло можно не закатывать, так как образовавшаяся на его поверхности корочка препятствует проникновению влаги.

Повидло из шиповника

Собрать зрелые, но еще не совсем мягкие плоды шиповника, вымыть их, разрезать пополам, очистить от семян, положить в эмалированную кастрюлю и залить из расчета 1 стакан воды на 1 кг очищенных плодов шиповника. Варить на небольшом огне до мягкости, затем горячим протереть через сито. Полученную массу взвесить, добавить 750 г сахара на 1 кг массы и варить 35 минут.

Полученное повидло расфасовать в стерильные сухие прогретые банки и простерилизовать. Время стерилизации для банок 0,5 л 20 минут, 1 л 25 минут.

Повидло из калины и рябины

Калину и рябину в соотношении 1:1 промыть холодной водой, поместить в эмалированную кастрюлю и залить водой из расчета 2 л на 1 кг смеси. Массу поставить на огонь и варить до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Уваренную массу протереть через дуршлаг или сито. В полученное пюре добавить сахар из расчета 500 г на 1 кг пюре и варить на слабом огне до готовности.

Готовое горячее повидло разлить в подогретые сухие банки, герметически их укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Повидло можно хранить без герметической укупорки. Для этого необходимо банки наполнить повидлом и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы сверху образовалась корочка. Она будет препятствовать проникновению влаги. Хранить в сухом прохладном месте.